

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173

Scheda identificativa

Categoria: **Prodotti di origine animale**

Nome del prodotto: **Lasé**

Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Descrizione sintetica del prodotto:

Latte alimentare proveniente da allevamenti di bovine situate nel territorio della Valle d'Aosta.

Metodica di lavorazione.

Il latte così prodotto segue oggi le metodiche consolidate di produzione per il latte alimentare utilizzando le moderne tecnologie anche in relazione alle dimensioni dei centri di trasformazione siano essi caseifici o grossi centri di produzione quali centrali del latte rispondendo, anche in base al loro dimensionamento e capacità produttiva, alle norme igienico sanitarie in vigore.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:

Materiali, impianti e tecnologie rispondenti alle odierne norme igienico sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura:

Locali autorizzati all'uso secondo le attuali norme igienico sanitarie.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

L'uso abitudinario di latte alimentare risale evidentemente al passaggio da cacciatore raccoglitore a quello di agricoltore nomade e il suo utilizzo è attestabile dalla presenza di capi bovini lattiferi in ogni parte del mondo.

In Valle d'Aosta, dove l'allevamento bovino ha origini antichissime e consolidate, la documentazione storica, con particolare riferimento ai registri dei beni delle Castellanie e risalenti al XIII secolo, non riporta la vendita o l'acquisto di questa materia prima bensì del prodotto trasformato ovvero il formaggio. Il latte è una materia deperibile e quindi di immediato consumo specie nei periodi storici durante i quali non si disponeva degli attuali sistemi di conservazione quali la catena del freddo. E' comunque evidente che quando ancora non esisteva l'attuale rete commerciale il latte poteva essere acquistato come tale presso i piccoli centri di trasformazione chiamati appunto "laiteries" dove lo stesso veniva raccolto per essere trasformato in diverse tipologie di formaggio.

Risalendo fino alla metà del XX secolo, la città di Aosta decise in quel periodo di dotarsi di una centrale del latte per regolamentare la vendita di latte alimentare crudo anche da un punto di vista igienico sanitario; l'Amministrazione regionale si fece quindi carico di questa iniziativa e lo stabilimento entrò in produzione nel 1965. Dopo una prima fase di raccolta del latte nel comune di Aosta e zone limitrofe la raccolta stessa venne allargata all'intero bacino regionale di produzione.